

*Una pizzería desea informatizar todo el sistema de pedidos. Para ello se ha realizado una entrevista con el encargado de la pizzería y se ha obtenido la siguiente información.*

*Cuando una persona realiza una llamada a la pizzería o se persona en el local para realizar un pedido, es atendida por uno de nuestros empleados. Si la persona ha realizado algún pedido previo en la pizzería, se busca su información en la aplicación y en caso contrario se introduce en el sistema como un nuevo cliente siendo necesario almacenar el nombre y los apellidos del cliente, un teléfono de contacto y una dirección completa (tipo y nombre de la vía, número, portal, escalera, CP y población), que será su dirección habitual.*

*Los pedidos de los cliente deben incluir al menos una pizza y pueden incluir bebidas y/o postres, siendo necesario además de la composición del pedido, tener en el sistema información relativa a la fecha y hora en la que se realizó el pedido, la fecha y hora en la que se entregó el pedido puesto que si el pedido tarda más de 30 minutos en entregarse este resulta gratis para el cliente. El sistema maneja el nombre y el precio de los postres y de las bebidas, diferenciando estos elementos el tamaño, que en el caso de las bebidas será pequeño, mediano y grande y en el caso de los postres el número de raciones que contienen. En cuanto a las pizzas, la pizzería no tiene unas pizzas predefinidas, sólo tiene predefinido el tamaño (individual, mediana, familiar) y los ingredientes que se pueden utilizar que cada cliente puede combinar a su gusto y en las cantidades que desee (una unidad de mozzarella que no implica que sea un gramo o un kilogramo, sino que es una cantidad predefinida por la pizzería), sino que cada cliente se confecciona las pizzas a su gusto en el momento de realizar el pedido. Por ejemplo, un cliente puede realizar un pedido de una pizza mediana con una unidad de mozzarella, una unidad de tomate, dos unidades de proscuitto y una unidad de piña; este pedido además incluye como para formar la pizza una unidad de masa mediana de pizza. El precio de la pizza varía en función de los ingredientes utilizados (no es lo mismo poner en la pizza cebolla o jamón, las unidades tienen precios diferentes). Un dato importante en la pizzería es el número de ingrediente que lleva cada pizza que se prepara.*

*Los clientes cuando realizan el pedido deben indicar si el pedido es para consumir en el local, para recogerlo en el local y llevárselo ellos mismos a casa o si un empleado de la pizzería se lo entregará en la dirección que el cliente indique en el momento de realizar el pedido, pudiendo ser esta dirección diferente de la dirección habitual del cliente. En el caso que el pedido se entregue en dirección indicada por el cliente, es necesario recoger en el empleado que realiza la entrega y que vehículo de la flota de vehículos de pizzería utiliza para realizar la entrega. La pizzería maneja los vehículos en función de un código (no todos los vehículos de la pizzería tienen matrícula, puesto que entre la flota de vehículos hay bicicletas), el tipo, la marca y el modelo del mismo.*

*De cara a poder mejorar la calidad en el servicio a los clientes, es necesario conocer qué empleado (al menos su nombre, apellidos y un número telefónico de contacto) atendió al cliente bien por teléfono o bien el local, quien fue el responsable de preparar el pedido, el responsable de preparar cada una de las pizzas, y la persona que entrega un determinado pedido en casa de los clientes. Hay que tener en cuenta que una pizza sólo es compuesta y cocinada por un empleado, que un pedido es preparado por un solo empleado, que un cliente es atendido por un solo empleado y que en caso de reparto a domicilio del pedido, este servido por un solo empleado, pudiendo ser diferentes empleados los que cocinan la pizza, atienden al cliente, reparten y preparan el pedido.*